Creative Enzymes®

Cysteinprotease von Streptococcus pyogenes, rekombinant

Cat. No. NATE-1600

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Cysteinprotease ist ein Enzym für die Einzelstellenverdauung von Antikörpern in der Scharnierregion. Eine Inkubation von einer Stunde bei 37 °C unter reduzierenden Bedingungen reicht aus, damit die Cysteinprotease alle Subklassen von menschlichem, Maus-, Ratten-, Ziegen- und Schaf-IgG spaltet. Cysteinprotease wird als lyophilisiertes Pulver ohne zugesetzte Konservierungsstoffe geliefert und ist in einer Packungsgröße von 2000 Einheiten erhältlich. Cysteinprotease enthält ein His-Tag und kann nach der Verdauung leicht entfernt werden.
Synonyme	Cysteinprotease; FabULOUS

Produktinformation

Art	Streptococcus pyogenes
Herkunft	E.coli
Aussehen	Weißes bis hellgelbes Pulver
Form	Lyophilisiertes Pulver ohne zugesetzte Konservierungsstoffe
Reinheit	> 95% Homogenität, bestimmt durch SDS-PAGE-Analyse unter Verwendung von Coomassie Blue-Detektion.
Optimales pH	7.0-7.5
Puffer	Cysteinprotease spaltet IgG in häufig verwendeten Puffern mit einem pH-Wert von 6,5 bis 8,0, und die beste Aktivität wird bei 37 °C erzielt. Das Enzym benötigt ein Reduktionsmittel in der Verdauungsreaktion, und je nach den reduzierenden Bedingungen besteht die Möglichkeit, dass die interkettigen Thiolgruppen reduziert werden.
Einheitsdefinition	Eine Einheit verdaut > 95% von 1µg menschlichem oder Maus-IgG, wenn sie in 10 mM Tris, 150 mM NaCl pH 7,4 bei 37°C für 1 Stunde inkubiert wird.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	bei -20°C
Stabilität	Das Enzym wird durch Zugabe von Wasser rekonstituiert und ist nach der Rekonstitution 1 Monat bei +4-8°C stabil. Das Produkt wird auf Eis versendet und sollte bei Ankunft bei -20°C gelagert werden.